



## ENTRADAS

<b>PULPO GRANA:</b> Pulpo preparado al carbón con mojo verde sobre una arepa de cuajada y arroz.	\$ 42.000
<b>TORTILLA CANDELA:</b> Tradicional preparación de tortilla de patatas, con escabeche de jalapeños y pimientos.	\$ 25.000
<b>MEJILLONES PROVENZAL:</b> Mejillones negros cocidos en vino blanco con un toque de albahaca, acompañado de patatas fritas.	\$ 38.000
<b>BURRATA ANDINA:</b> Burrata fresca de búfala bañada es salsa de uchucas ahumadas al carbón.	\$ 30.000
<b>ARANCCINIS DE QUESO PAIPA:</b> Croquetas de risotto con queso Paipa acompañadas de alioli y salsa brava *5.	\$ 24.000
<b>CAMOTE Y MIEL DE AÇAÍ:</b> Puré de camote con sobrasada de cerdo a la parrilla, con lascas de queso cabra y miel de açai.	\$ 26.000
<b>PATATAS BRAVAS:</b> Clásicas patatas bravas con alioli en salsa brava de la casa.	\$ 25.000
<b>EMPANADILLAS DE LA REGIÓN:</b> Empanadas de hojaldre rellenas de queso Paipa fresco y espinaca bañadas en miel de açai *3.	\$ 28.000
<b>CHORIZO DEL MAR:</b> 7 bocados de chorizo de atún preparado por nuestro chef, sobre chips de papa y alioli.	\$ 21.000
<b>TOSTADAS DE SALMÓN:</b> Salmon ahumado de la casa con láminas de aguacate sobre una masa crocante y queso crema *2.	\$ 34.000

## SOPAS

<b>CREMA DE COLIFLOR Y TRUFA:</b> Crema de coliflor silvestre pochado en mantequilla de la casa con trufa y setas.	\$ 26.000
<b>SOPA DEL HUERTO:</b> Aromático caldo de costilla con verduras de temporada y papa en cuadrillos.	\$ 24.000
<b>SOPA BULLABESA DE MARISCOS:</b> A base de bisque de mariscos con pescado y frutos del mar.	\$ 42.000

## PRINCIPALES

<b>RAVIOLI DE RABO DE TORO:</b> Ravioli relleno de rabo de toro en cocción lenta bañados en salsa de cuajada y roquefort.	\$ 36.000
<b>OSSOBUCO DEL ZIPA:</b> Ossobuco en cocción lenta de vino tinto con salsa de limón y perejil.	\$ 76.000
<b>PORCHETA:</b> Panceta de cerdo marinada en finas hierbas, asada al horno.	\$ 48.000
<b>POLLO AL MOJO ROJO:</b> Pollo criollo marinado con pimentón y comino, cocido al vacío durante 3 horas y terminado en nuestro horno al carbón.	\$ 36.000
<b>ARROZ MAR Y MONTAÑA:</b> Arroz bomba, cocido en caldo de mariscos, acompañado de frutos de mar y panceta crujiente.	\$ 88.000
<b>RISSOTTO DE SETAS:</b> Tradicional preparación del risotto, terminado en cocido de caldo de porcini y setas crocantes.	\$ 52.000
<b>FIDEUA DE LA CASA:</b> Fideos cabello de ángel, cocidos en caldo de pescado y mariscos.	\$ 85.000
<b>ESTOFADO DE RES:</b> Carne magra en cocción de 24 horas en vino tinto con setas y panceta crocante.	\$ 64.000
<b>SALMÓN A LA PUTTANESCA:</b> Salmon fresco parrillado en salsa mediterránea.	\$ 58.000
<b>HAMBURGUESA GRANA:</b> 100 % carne de res a la parrilla, con queso Brie y cebollas caramelizadas en pan de la casa.	\$ 32.000
<b>PARGO ROJO DE LA MINA:</b> Pesca fresca de pargo rojo cocido en costra de sales de la región en nuestro horno especial de carbón.	\$ 176.000

## CORTES DE CARNE

<b>NEW YORK STEAK:</b> Corte jugoso, magro y sin hueso, ligeramente marmoleada al carbón, acompañado con chimichurri de mejorana 300 g.	\$ 49.500
<b>RIBE EYE DEL ZAUQUE:</b> Corte magro de la parte alta del lomo ancho, versátil, levemente marmoleado, suave e irresistible, acompañado de chimichurri de mejorana 300 g.	\$ 55.900
<b>PICANHA MUISCA:</b> Corte del cuarto trasero, punta de anca cubierta de una capa de grasa bastante abundante de la cual deriva su sabor intenso, jugosa y de textura suave acompañada de chimichurri de mejorana 300 g.	\$ 45.900

## ENSALADAS

<b>ENSALADA PORTUGAL:</b> Ensalada con tomate cherry pelados, pimentón verde encurtido, zanahoria en bastones, huevo pochado, cebolla cabezona roja, perejil, rábano, cogollos de Tudela, aceituna negra y aceite oliva.	\$ 32.000
<b>ENSALADA DE ATÚN:</b> Tradicional ensalada francesa con atún sellado al carbón, huevo de codorniz, papa sabanera richi, tomates cherry, habichuelines, aceituna verde, alcaparras, perejil, alioli, aceite de oliva y rábano.	\$ 38.000
<b>ENSALADA DE AGUACATE Y PALMITO:</b> Mix de lechugas, aguacate, cebolla roja encurtida, gajos de naranja, palmito blanqueado y parrillado y pepino europeo.	\$ 35.000

## ACOMPAÑANTES

<b>Puré de papa criolla.</b>	\$ 24.000
<b>Papas a la sal y mojo verde y rojo.</b>	\$ 18.000
<b>Zucchini a la parrilla con salsa romesco.</b>	\$ 25.000
<b>Ensalada de tomates con pesto de mejorana, alcaparras y aros de cebolla.</b>	\$ 26.000
<b>Ensalada de la huerta con vinagreta Dijon.</b>	\$ 23.000
<b>Milhojas de papas.</b>	\$ 23.000

## POSTRES

<b>CREMA CATALANA:</b> Postre típico de la cocina catalana a base de leche y una crujiente capa de azúcar caramelizado.	\$ 22.000
<b>FLAN DE CAMELO:</b> Postre de origen francés a base de leche y huevos, horneado sobre una capa de caramelo.	\$ 21.000
<b>BAKLAVA DE TORTA DE PLÁTANO:</b> Postre turco elaborado con pasta filo cambiando los frutos secos tradicionales por una cremosa torta de plátano.	\$ 24.000
<b>SANDWICH DE VAINILLA Y CHURROS:</b> Profiteroles de churro con helado y Ganache de chocolate.	\$ 25.000